



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇAM PEKMEZİ (PINARBAŞI KASTAMONU)

Kuzey Anadolu Kalkınma Ajansı

5 kg Taze Karaçam Sürgünü
3 kg. Şeker
İstenilen Miktarda Su

Mayıs ve Haziran ayları süresince sürgün veren Karaçam ağaçlarının yeni sürgünleri toplanır. Toplanan sürgünler güneş görmeyen, rutubetsiz bir ortamda ahşap kasalar içerisinde sakızları çıkana dek (yaklaşık 7-10 gün) dinlendirilir. Sakızı çıkmaya başlayan sürgünler geniş bir kazanda yıkandıktan sonra küçük bir kazana alınır. Sürgünlerin 2 parmak üstüne ulaşana dek su ilave edilir. Yaklaşık 1 saat pişirilen sürgünler büyükçe bir kevgirle alınarak atılır. Sürgünlerden arındırılmış kaynama suyu temiz bir tülbent ile başka bir kaba aktarılır. Süzülerek başka bir kaba alınan kaynama suyuna şeker ilave edilir. Pekmez kıvamını alana dek kısık ateşte kaynatılan karışım dilerse sıcak, dilerse soğuduktan sonra cam kavanozlara konarak tüketim için hazır hale getirilmiş olur.

